



Sélection des vins en verre de 1 dl

Pétillants

Prosecco	8.-
Laurent-Perrier	15.-

Blancs

Château Pictet-Lullin	6.-
<i>Chasselas, Grand cru, Dully, La côte</i>	
Critone	7,5-
<i>Chardonnay, Sauvignon blanc, Calabre</i>	
Colline di San Giorgio DOC	7.-
<i>Pinot Grigio, Vénétie</i>	

Rosé

Rosato di toscane	6.-
<i>Toscane,</i>	

Rouges

Domaine du crochet	7.-	52.-
<i>Gamay, Pinot Noir, Mont-sur-Rolle</i>		
Le Rouge Amour	6.-	40.-
<i>Gamay, Tartegnin</i>		
PLaneta DOC	7.-	47.-
<i>Vittoria Frappato, Sicile</i>		
Bolgheri	8.-	60.-
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Toscane</i>		
Le Corti, BIO	7.-	47.-
<i>Chianti Classico, Firenze</i>		
Marmorelle	7.-	47.-
<i>Malvoisie noir, Negroamaro, Pouilles</i>		

Prix en CHF, TVA incluse.



Sélection des vins en bouteille de 75 cl

Pétillants

Prosecco.....	55.-
Laurent-Perrier.....	95.-

Blancs suisses

Château Pictet-Lullin chasselas AOC Dully, La Côte.....	42.-
<i>Belles notes aromatiques de fleurs blanches d'arbres fruitiers, d'aubépines et d'agrumes</i>	
Château de Vincy chardonnay AOC Gilly, La Côte.....	42.-
<i>Le nez est fruité, floral avec des notes de noisettes et d'amandes</i>	
Extasis Grand Cru chasselas, chardonnay, pinot gris.....	49.-
<i>Nez explosif de fruits frais, de tilleul et fleurs blanches avec un léger fumé minéral</i>	

Blancs italiens

Chardonnay Eméra IGT Pouilles.....	38.-
<i>Elégant, intense aux senteurs d'agrumes et fleurs blanches, belle vivacité</i>	
Critone Bianco chardonnay, sauvignon blanc, Calabre.....	46.-
<i>Vin harmonieux, structuré aux senteurs fruitées et florales</i>	
Melacce Colle Massari vermentino DOC Toscane.....	42.-
<i>Senteurs minérales et marines aux parfums de pêche et de fruits blancs</i>	
Greco di Tufo DOCG Campania.....	68.-
<i>Bouquet sur le lime, la poire et les herbes méditerranéennes</i>	
Colline di San Giorgio pinot grigio DOC Vénétie.....	40.-
<i>Vin intense, fruité, équilibré aux senteurs de levure et croûte de pain</i>	

Rosé italien

Rosato di Toscana sangiovese.....	39.-
<i>Caractère vif, léger et frais en bouche, arômes floraux et cerises douces</i>	



Sélection des vins en bouteille de 75 cl

Rouges suisses

Château Trévelin gamaret, garanoir, malbec, Aubonne.....	58.–
<i>Robe rubis, notes de fruits rouges et noirs</i>	
Domaine du Crochet gamay, pinot noir, La Côte.....	52.–
<i>Robe très soutenu, notes de fraises et framboises, franc et structuré</i>	
Château Pictet-Lullin 100% pinot noir, Dully.....	54.–
<i>Nez de fruits rouges, parfums de réglisse, notes torréfiées et minérales</i>	
Château de Vincy 100% merlot AOC La Côte.....	68.–
<i>Robe rubis, notes épicées, bouche charpentée, jolie rondeurs</i>	

Rouges italiens

Pouilles

Primitivo Eméra IGT.....	34.–
<i>Vin intense aux arômes de mûres et d'épices</i>	

Anima di Negroamaro DOP.....	54.–
<i>Notes de fruits rouges et d'épices, goût intense</i>	

Vénétie

Amarone della Valpolicella DOCG assemblage de cépages.....	79.–
<i>Vin sec pourvu de tanins charnus</i>	

Sicile

Etna DOC nerello.....	58.–
<i>Vin doux, charnu à l'arôme de prune</i>	

Plumbago DOC nero d'Avola.....	46.–
<i>Bouquet de baies bleues, fruité, frais et savoureux, léger et raffiné</i>	

Toscane

Montecucco DOC assemblage de cépages.....	58.–
<i>Souple et harmonieux, agréable acidité et notes épicés</i>	

Modus DOC assemblage de cépages.....	88.–
<i>Vin avec une belle élégance aux arômes de cerises et d'épices douces</i>	

Sardaigne

Corash Riserva DOC cannonau di Sardegna.....	52.–
<i>Vin élégant aux arômes de fruits rouges, corps charnu</i>	

Piémont

Barolo DOC nebbiolo.....	72.–
<i>Vin charpenté, riche bouquet aux arômes floraux</i>	

Abruzzes

Ribarroso DOC montepulciano.....	38.–
<i>Nez de cerise noire, de champignons et de sous bois, tanins peu agressifs</i>	



Apéritifs

Campari.....	4 cl	6.-
Martini blanc ou rouge.....	4 cl	6.-
Suze.....	4 cl	6.-
Pastis 51.....	4 cl	6.-
Cynar.....	4 cl	6.-
Kir vin blanc.....		7.-
Porto blanc ou rouge.....	4 cl	7.-

Vodka

Greygoose (France).....	4 cl	12.-
Zubrovka (Pologne).....	4 cl	10.-

Gin

Hendrix.....	4 cl	12.-
Bombay Sapphire.....	4 cl	10.-

Whisky et whiskey

Jack Daniel's.....	4 cl	12.-
Glenfiddich.....	4 cl	12.-

Rhum

Bacardi Reserva.....	4 cl	12.-
Bacardi White.....	4 cl	10.-

Cocktails italiens

Americano.....	15.-
<i>Campari, Martini rouge, Martini blanc</i>	
Negroni.....	15.-
<i>Gin, Martini rouge, Campari</i>	
Bellini.....	15.-
<i>Nectar de pêche, Prosecco Martini</i>	
Spritz.....	15.-
<i>Aperol, Prosecco Martini, eau gazeuse</i>	

Cocktails classiques

Margarita.....	15.-
<i>Citron, Cointreau, tequila</i>	
Mojito.....	15.-
<i>Lime, menthe, sucre, Bacardi, eau gazeuse</i>	
Caipirinha.....	15.-
<i>Lime, sucre, cachaça</i>	
Bloody.....	15.-
<i>Jus de tomate, vodka, assaisonnements</i>	



Bières à la pression

Feldschlösschen.....	25 cl	4.-
Feldschlösschen.....	50 cl	7. ⁵⁰
Feldschlösschen Amber.....	25 cl	4.-
Feldschlösschen Amber.....	50 cl	7. ⁵⁰
1664 Blanche.....	25 cl	5.-
1664 Blanche.....	50 cl	8. ⁵⁰

Bières en bouteille

Feldschlösschen sans alcool.....	33 cl	5.-
Bières artisanales italiennes.....	33 cl	8.-

Softs

Fuse tea à la pêche.....	33 cl	5.-
Fuse tea au citron.....	33 cl	5.-
Coca-Cola.....	33 cl	5.-
Coca-Cola zero.....	33 cl	5.-
Sanbitter rouge.....	20 cl	5.-
Sprite.....	33 cl	5.-
Schwepes Tonic.....	33 cl	5.-
Schwepes Bitter Lemon.....	20 cl	5.-
Schwepes Ginger Ale.....	20 cl	5.-
Rivella rouge.....	33 cl	5.-
Jus de Pomme Ramseier.....	33 cl	5.-

Eaux minérales

Acqua Panna.....	50 cl	6. ⁵⁰
San Pellegrino.....	50 cl	6. ⁵⁰
Acqua Panna.....	75 cl	8.-
San Pellegrino.....	75 cl	8.-
Perrier.....	33 cl	5.-

Jus de fruits

Jus d'orange.....	20 cl	5.-
Jus de tomate.....	20 cl	5.-
Jus d'ananas.....	20 cl	5.-
Jus pamplemousse rose.....	20 cl	5.-
Nectar de poire.....	20 cl	5.-
Nectar d'abricot.....	20 cl	5.-

Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, décafé.....	3. ⁵⁰
Cappuccino, latte macchiato.....	4.-
Renversé.....	4.-
Thés, infusions.....	4. ⁵⁰
Café gourmand.....	10.-

Lactées

Lait froid.....	30 cl	2. ⁵⁰
Chocolat chaud ou froid.....	4.-	



Digestifs

Limoncello.....	30° 4 cl	6.-
Grappa di Brunello.....	40° 4 cl	8.-
Grappa di Amarone.....	40° 4 cl	8.-
Grappa di Barolo.....	40° 4 cl	8.-
Fernet Branca.....	39° 4 cl	8.-
Amaro Ramazzotti.....	30° 4 cl	8.-
Amaro del Capo.....	35° 4 cl	8.-
Sambuca Molinari.....	40° 4 cl	8.-
Averna.....	29° 4 cl	8.-

Cognacs

Vecchia Romagna.....	40° 4 cl	9.-
Rémy Martin VSOP.....	40° 4 cl	9.-

Armagnac

Armagnac XO.....	40° 4 cl	9.-
<i>Paul du Vignau V.S.O.P</i>		

Eaux-de-vie

Williamine Morand.....	43° 4 cl	7.-
Abricotine Morand.....	43° 4 cl	7.-
Willisauer Kirsch.....	37° 4 cl	7.-

Calvados

Calvados pays d'Auge.....	40° 4 cl	9.-
<i>Morin Père et Fils</i>		

Liqueurs

Cointreau.....	40° 4 cl	8.-
Grand Marnier.....	40° 4 cl	8.-
Baileys.....	17° 4 cl	8.-
Amaretto.....	28° 4 cl	8.-